



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grön casarecepasta med kyckling och parmesan

Pasta

Casarecce 200 g
Broccoli 1 st

Ärt- och parmesansås

Gul lök 1 st
Parmesanost 1 bit
Kycklingbuljong ½ påse
Mjök 1 ½ dl
Gröna ärtor ½ förp
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl 2 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Kyckling

Kycklinginnerfilé 280 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör 1 msk

- 1. Pasta:** Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Grovhacka broccoli.** Koka broccoli med pastan ca 3 min mot slutet av koktiden.
- 3. Ärt- och parmesansås:** Finhacka gul lök. Finriv parmesanost. Smält smör i en kastrull och stek lök ca 3 min. Pudra över vetemjöl och vispa ner kycklingbuljong och mjök, lite i taget. Koka upp och låt sjuda ca 3 min. Rör ner ärtor och hälften av parmesanen, spara resten till servering. Mixa ihop med stavmixer. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
- 4. Kyckling:** Krydda kycklinginnerfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna och stek kycklingen på medelvärme ca 6 min runtom, tills kycklingen är helt genomstekt.
- 5. Blanda pasta och broccoli med ärt- och parmesansås.** Servera med nystekt kyckling och riven parmesan.